

# 守护游客舌尖上的安全 我区以登记卡制度规范旅游度假区食品摊贩管理

通讯员 陈科佳 陈小彬

宁波湾省级旅游度假区作为我区热门旅游打卡地,年接待游客超150万人次,入选2024年浙江“十佳滨水户外运动场所”。每逢节假日,这里游客云集,流动食品摊贩也随之增多。这些摊贩在为游客提供美食的同时,也带来了经营区域混乱、食材来源不明、消费矛盾突出等管理难题。为此,区市场监管局立足实际,推行食品摊贩登记卡制度,从统筹布局促规范、优化准入筑安全、高效调解化争端、联合执法优环境等四个方面细化落实,全方位规范度假区流动食品摊贩管理,推动度假区食品安全与营商环境双提升。

## 统筹布局 科学规划促规范

针对度假区流动食品摊贩无序分布、经营混乱等问题,区市场监管局联合度假区管理方开展为期15天的深入调研,综合游客流量分布、景区功能分区等因素,科学规划摊位布局。在不破坏景区风貌和游览秩序的前提下,划定总面积约300平方米

的集中经营区域,明确固定摊位不超过30个(目前已入驻12个),有效避免了随意设摊造成的秩序混乱。

为保障经营规范,区市场监管局制定《固定经营食品摊贩的管理规范》,明确经营时间、区域、范围及数量等要求,并打

出规范化管理“组合拳”,以六个“统一”打造安全消费环境:统一划定固定经营区域、统一设计采购餐车、统一购买食责险、统一垃圾容器及标识、统一公示信息、统一查验记录。



执法人员现场检查食品安全

## 优化准入 严格标准筑安全

为筑牢“流动摊”食品安全防线,区市场监管局推行严格准入制度。一是推出“食品摊贩登记卡”,详细登记经营主体信息、经营范围等6项内容;二是要求摊贩持有有效健康证明上岗,目前已完成12家摊贩、24人次的健康证核查及更新;三是统一购买年度保额100万元的食责险(单摊

最高赔付50万元),涵盖食物中毒、食源性疾病等7类风险,发放统一样式展示牌,确保覆盖率和公示率均达100%,形成“事前预防+事后保障”的双重防线。

准入过程中,区市场监管局加强食品安全知识培训,组织摊贩和管理人员集中培训220人次,邀请监管人员讲解食品采

购、储存等8大环节安全要点,以及添加剂使用规范、常见问题预防等内容。同时,为持卡摊贩制作食品安全信息公示牌,要求悬挂于醒目位置,公示登记卡、健康证及投诉电话等5类内容,既方便游客监督,也倒逼摊贩强化安全主体责任意识。目前,12个固定摊位均已实现明码亮证。



执法人员向食品摊贩颁发食品安全信息公示牌

## 高效调解 多元途径化争端

此前,度假区食品摊贩相关消费纠纷月均达30起,投诉解决平均耗时5.2天。为破解这一问题,区市场监管局建立多元化、高效化调解机制:依托度假区管理方设立消费维权服务站,引导摊贩通过在线消

费纠纷解决机制(ODR)与消费者线上调解,目前ODR平台入驻率100%,覆盖全部12个摊位。

纠纷处理中,先由经营者与消费者友好协商,鼓励平等自愿达成一致,目前自行

协商解决率达68%,平均处理时长缩短至1.5天;协商未果的,由服务站通过ODR组织线上调解。实施以来,累计成功调解纠纷32起,化解率提升至92%,平均处理周期压缩至2.1天,消费者满意度达95%。

## 联合执法 协同治理优环境

以“大综合一体化”行政执法改革为契机,区市场监管局联合综合执法、生态环保等部门建立协同治理机制,推行“综合查一次”改革,将原先每摊每季度平均4.2次检查压缩至1次联合检查,既实现全链条监管,又避免多头执法、重复检查,为经营者减负,持续优化营商环境。

执法中,聚焦食品安全、燃气安全、环境卫生等关键领域开展重点检查,今年以来,累计检查食品原料30批次,食材溯源合格率达95%;排查燃气安全隐患5处,整改完成率100%。同时,通过发放宣传手册、现场讲解等方式,向摊贩普及《食品安全法》等法律法规,向游客宣传消费维权知

识,强化双方守法维权意识。如今,度假区食品摊贩登记卡制度的实施,不仅规范了经营行为,提升了食品安全水平和消费环境质量,更实现了多方共赢:摊贩有了合法身份,经营更稳定;游客饮食更安全,体验更舒心;度假区管理更有序,形象更优质;监管部门对象更明确,效能更高效。



执法人员向食品摊贩颁发食品安全责任保险展示牌

## 政策解读

### 禁止食用国家重点保护野生动物

野生动物是自然生态系统的重要组成部分,也是许多疫病的自然宿主,禁食野生动物,既是为了保护生物多样性、维护生态安全,也是为了保护人的生命安全和身体健康。

我国明确禁止食用国家重点保护野生动物和有重要生态、科学、社会价值的陆生野生动物(即“三有”保护动物)以及其他陆生野生动物。

#### 一、禁止食用陆生野生动物

《全国人民代表大会常务委员会关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》全面禁止食用国家保护的“三有”保护动物)以及其他陆生野生动物,包括人工繁育、人工饲养的陆生野生动物。全面禁止以食用为目的猎捕、交易、运输在野外环境自然生长繁殖的陆生野生动物。

《中华人民共和国野生动物保护法》第三十一条明确规定:禁止食用国家重点保护野生动物和有重要生态、科学、社会价值的陆

生野生动物以及其他陆生野生动物。禁止以食用为目的猎捕、交易、运输在野外环境自然生长繁殖的野生动物。

#### 二、禁止非法交易和经营

1. 餐饮服务提供者不得购买、储存、加工、制作、销售任何被法律法规禁止食用的野生动物及其制品(包括肉类、器官、衍生物等)。

2. 不得在菜单、广告、招牌、宣传材料中出现任何涉及食用野生动物的信息(如“野生”“野味”“山珍”等模糊或暗示性词汇,以及明确列出受保护物种名称)。

3. 不得为食用野生动物提供场所、工具或其他便利条件。

#### 三、允许食用的动物范围

1. 列入《国家畜禽遗传资源目录》的传统畜禽,如猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、兔、鸽等以及其人工繁殖种群。

2. 列入《国家重点保护经济水生动植物资源名录》或《人工繁育国家重点保护水生野生动物名录》的水生野生动物,如常见的养殖鱼类(草鱼、鲢鱼、鳊鱼、鲤鱼

等)、虾、蟹、龟鳖类、部分蛙类(如牛蛙)等。但必须注意,捕捞或经营利用国家重点保护的水生野生动物及其制品,必须持有特许捕捞证或经营利用许可证。

3. 经国家审定列入农业农村部公告的合法养殖水产新品种。

4. 法律法规和国务院畜牧兽医行政主管部门依法公布的其他畜禽,如梅花鹿、雉鸡等,这些属于“特种畜禽”,允许养殖和食用,但也需要符合检疫等规定。

5. 农业农村部批准引进的外来物种(仅限食用),如引进品种的肉牛等。

#### 四、合法食材的证明与溯源要求

1. 餐饮服务单位采购、使用的动物源性食材(特别是畜禽、水产品),必须能够提供合法有效的来源证明,如供货商的营业执照、食品经营许可证(含相关经营范围);动物检疫合格证明(对于畜禽产品);水产品产地证明或购货凭证(对于食用农产品);对于列入《人工繁育国家重点保护水生野生动物名录》的物种,需要供货方提供相应的《水生野生动物经营利用许可证》。

2. 餐饮服务单位必须严格落实进货查验和索证索票制度,建立详细的进货台账,记录食材的名称、规格、数量、生产日期/批号、保质期、进货日期、供货者名称、地址、联系方式、相关许可证和合格证明文件编号等信息,确保食材来源可追溯。

3. 餐饮服务提供者必须守法经营,严格遵守《食品安全法》《野生动物保护法》《反食品浪费法》以及上述《决定》等法律法规。加强内部管理,对采购的食材进行严格把关,坚决杜绝非法野生动物及其制品进入厨房和餐桌。加强员工培训,提高保护野生动物、守法经营意识,使其能识别常见的受保护物种,并知晓违规的严重后果。杜绝虚假宣传,不进行任何形式的虚假或误导性宣传,不使用“野味”等噱头招揽顾客。

4. 违反规定,非法购买、加工、食用、经营野生动物及其制品的,将面临严厉的行政处罚,包括没收野生动物及其制品和违法所得、罚款、吊销许可证照等。构成犯罪的(如非法收购、运输、出售珍贵、濒危野生动物及其制品罪),依法追究刑事责任。

## 全流程发力 区市场监管局筑牢网络餐饮食品安全防线

通讯员 陈科佳 吕柯炜

为规范网络餐饮经营行为、压实平台主体责任,区市场监管局聚焦网络餐饮全流程突出问题,通过智慧监管、严格把关、共建共治等举措,全方位开展专项治理行动,筑牢食品安全防线,切实守护群众“舌尖上的安全”。

#### 智慧监管:让点餐更透明

依托智能化监管平台,对入驻外卖平台的餐饮单位实施证照信息动态检测,减少“幽灵外卖”、超范围经营等违规行为,确保信息真实有效。通过AI技术定期全覆盖巡查网络餐饮单位的“阳光厨房”,对遮挡、移位、画面模糊等影响观看的情况自动预警并及时处理,保障食品加工过程全程可溯,提升消费透明度。以随机抽查方式检查外卖点单页面,重点排查菜品原料未公示、份量规格标注模糊、诱导超量点餐等问题。截至目前,已抽查69家单位,发现的19个问题均完成整改。

#### 严格把关:让用餐更安心

结合日常检查、小餐饮“净厨”行动等,督促网络餐饮单位强

化食材进货查验,落实索证索票制度,确保原材料安全可追溯。采用“线上+线下”双轨监督模式,通过实地检查、阳光厨房抽查等方式,聚焦外卖商家卫生状况、加工操作规范、餐具清洗消毒等环节。加大食品抽检频次,严厉打击使用过期食材、非法添加等违法行为,定期公布不合格商家名单。全面推广“外卖封签”,鼓励外卖骑手办理健康证,并组织食品安全培训,讲解配送环节风险点及预防措施,提升骑手安全意识。目前,已检查网络餐饮单位770余家,责令整改83家,完成抽检26批次。

#### 共建共治:让行业更规范

督促外卖平台严格履行审核义务,建立“审核—监测—处置”闭环管理机制,对违规商户坚决清退,从源头筑牢防线。联合区餐饮协会,为辖区网络餐饮单位开展食品安全培训,解读《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》等法规,提升从业人员责任意识与操作规范,推动行业自律。畅通举报投诉渠道,鼓励消费者参与监督,同时建立快速响应机制,及时维护消费者权益。截至目前,已下架违规外卖商户79家,整治成效逐步显现。